



Este producto es comercializado por
INDUSTRIAS HACEB S.A.

COLOMBIA

Autopista Norte Calle 59 No. 55-80 km 13
Copacabana, Antioquia Tel: 400 51 00
Línea de Servicio Medellín: 255 21 00
Línea gratuita de Servicio Nacional:
01 8000 511 000

www.haceb.com
haceb@haceb.com

VENEZUELA

Av. Francisco Miranda C. Cial. Centro Plaza Torre
C, piso 13 Oficina H Los Palos Grandes
Tel: 285 56 91 -2863727- 285 9196 Línea de
Servicio: 08001007272 Caracas.

ECUADOR

Av. Juan Tanka Marengo km 3.5 Tel: 593 - 4
2241500 Línea de Servicio: 1800042232
Guayaquil.

PERÚ

Calle Manuel Gonzalez Olaechea N. 338
Oficina 302 Urbanización Limatambo San Isidro
Tel: (511) 440 01 96 – 421 07 53 Línea de Servicio:
080054620 Lima.

MÉXICO

Av. Paseo de las Palmas No. 765, Desp. 202
Col. Lomas de Chapultepec, C.P. 11000 Del Miguel
Hidalgo Tel: (52 55) 55 20 70 91 México D.F.



11/10/2012 Revisión: 00

M1 - 44



Manual de Usuario **Horno Microondas**

Lea detenidamente estas instrucciones de uso e
instalación antes de encender u operar su producto y
guárdelas como referencia para el futuro.



Referencia

Horno AS HM-I. I P GRILL INOX



Certificado N° SC 062-1

CONTENIDO

GARANTÍA.....	2
La garantía no incluye.....	2
Declaración del tiempo de suministro de repuestos.....	2
Cancelación de la garantía/no validez de la garantía.....	2
SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA.....	3
GLOSARIO.....	4
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....	5
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES.....	8
Partes del horno.....	8
Panel de control.....	9
Visualizador.....	9
Especificaciones técnicas.....	10
INSTALACIÓN.....	10
Instalación eléctrica.....	11
Instrucciones para la conexión a tierra.....	11
Diagrama eléctrico.....	12
Normas técnicas.....	13
OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	13
Niveles de potencia.....	13
Reloj.....	14
Cómo los microondas cocinan los alimentos.....	15
Cocción rápida.....	16
Descongelamiento por peso.....	16
Tiempo de descongelación.....	17
Crispetas.....	17
Papas.....	18
Pizza.....	19
Carne.....	20
Plato de comida.....	20
Pollo.....	21
Vegetales frescos.....	21
Vegetales congelados.....	22
Función dorador.....	22
Función microondas + dorador.....	23
Función multitapa de cocción.....	24
Función cocción diferida.....	24
Función memoria.....	25
Función bloqueo para niños.....	25
Producción de chispas eléctricas.....	26
Tabla de conversión.....	26
Guía de utensilios para usar con el microondas.....	26
Guía para descongelar.....	28
Tabla para descongelar.....	28
Tabla de recalentamiento.....	29
Tabla para cocción de vegetales.....	31
Tabla para cocción de vegetales frescos.....	32
PREVENCIÓN Y CUIDADOS.....	34
Aspectos ambientales.....	35
LIMPIEZA.....	36
TIPS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	37
PREGUNTAS Y RESPUESTAS.....	39
SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO.....	40

Activa ya tu garantía y participa en el sorteo de una lavadora digital Haceb.

- Actividad vigente desde el 1 de enero al 31 de diciembre del año en curso.
- El sorteo se realizará durante los primeros 15 días de enero del año siguiente a la activación de la garantía y se llevará a cabo en las instalaciones de Industrias Haceb en Copacabana – Antioquia con la presencia de representantes del área de Contraloría, Mercadeo y Servicio Haceb.
- El ganador será contactado con los datos suministrados en la activación de garantía y será publicado en la página web de Haceb.
- Premio: Lavadora digital Haceb de 9.6 kg de capacidad máxima de carga Ref. LAV AS 420 BL, o con características similares (sujeto a la disponibilidad del producto).
- El periodo de garantía inicia desde la fecha de compra del producto.
- La activación de la garantía sólo dará derecho a participar en el sorteo diligenciando los datos en el formulario de la página web o llamando a la línea de Servicio.
- Sorteo válido para Colombia



Foto de referencia:
Sujeto a la disponibilidad del producto.



Línea de Servicio Medellín: 255 21 00
Línea gratuita de Servicio Nacional: 01 8000 511 000
www.haceb.com - haceb@haceb.com

CONFÍA TUS ELECTRODOMÉSTICOS A UN EXPERTO



- **ASESORÍA**
- **GARANTÍA • INSTALACIÓN**
- **MANTENIMIENTO PREVENTIVO**
- **REPARACIÓN • REPUESTOS**
- **RESPALDO**

LÍNEA NACIONAL GRATUITA
01 8000 511 000
LÍNEA SERVICIO MEDELLÍN
255 21 00

Señor usuario, tenga en cuenta que cualquier reclamación relacionada con la calidad e idoneidad del producto puede tramitarla a través de las líneas telefónicas arriba descritas o por medio del correo electrónico: atencionpqr@haceb.com

Le recomendamos conservar la factura de compra de su producto para hacer efectiva su garantía.

www.haceb.com

Aplica sólo para Colombia

GARANTÍA

Este producto ha sido revisado y comprobado su buen funcionamiento en la fábrica, bajo condiciones normales de uso. Además cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.

Se garantiza el producto, por término de 12 meses a partir de la fecha de compra, por cualquier desperfecto de fabricación o de material, siempre y cuando se destine para uso doméstico.

En caso de requerir algún servicio durante el periodo de la garantía de su producto, comuníquese desde Medellín al 255 21 00 y en el resto del Colombia al 01 8000 511 000, en Venezuela a la línea nacional gratuita 08001007272, en Ecuador a la línea nacional gratuita 1800042232 (18000 Haceb) y en Perú a la línea 080054620. En estas líneas se le darán indicaciones del procedimiento a seguir y los sitios de operación o talleres autorizados.

Para la prestación del servicio en garantía es importante disponer de la factura de compra para la verificación de la fecha de adquisición, en caso de no contar con ella se verificará el serial que está dispuesto en la placa.

La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación no realizada por el Servicio Técnico Haceb o sus centros autorizados, o el uso indebido del producto, incluyendo la falta de mantenimiento.

Toda visita o intervención de nuestro servicio técnico, realizada en la vivienda del comprador y a solicitud de él, dentro del plazo de garantía que no fuera originada por falla o defecto del producto deberá ser cancelada de acuerdo a la tarifa vigente.

Para hacer más fácil el trámite de la garantía, le recomendamos conservar el manual, el empaque y los accesorios originales del producto.

Servicio Técnico Haceb o sus centros autorizados, harán una revisión técnica del producto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. La sustitución del producto solo se hará efectiva en el caso en que, a pesar de la intervención técnica autorizada el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación a juicio de Industrias Haceb S.A.

Si el Servicio Técnico Haceb certifica que efectivamente el producto debe ser sustituido por uno nuevo, la garantía del nuevo producto iniciará a partir del momento en que se reciba este y hasta el tiempo establecido en esta garantía.

La garantía no incluye:

Los daños ocasionados por transporte o siniestros

Las fallas o daños ocasionados por conexiones o voltajes inadecuados en la red eléctrica

Las fallas o daños ocasionados por mal uso, instalaciones inadecuadas o intervenciones no autorizadas. Dentro de éstas se incluyen los daños ocasionados en el producto o a otros por no respetar las condiciones de seguridad establecidas en el manual de usuario.

Daños ocasionados por falta de limpieza externa o interna; así como daños producidos por el ingreso al interior del microondas, de insectos, roedores o cualquier otro agente extraño, ajeno a los componentes y partes del horno.

Las partes y accesorios que está sometidas aún constante uso o desgaste natural, como la lámpara del horno, la manija, el vidrio de la puerta, la membrana del panel de control, el plato giratorio de vidrio, la guía giratoria, el acoplador, soporte de metal a menos que el defecto se detecte en el momento de la compra.

Declaración del tiempo de suministro de repuestos:

La empresa asumirá repuestos e insumos para el adecuado funcionamiento del producto por (3) años a partir de la fecha de fabricación del último lote.

Cancelación de la Garantía / No validez de la garantía

Cuando el producto o piezas, tengan alteraciones o averías, debido a manipulación de personal ajeno a Industrias Haceb S.A.

Cuando la instalación del producto haya sido realizada por personal ajeno a Industrias Haceb S.A o por no cumplir con las normas mínimas de seguridad establecidas para instalaciones eléctricas según apliquen al producto.

Cuando la operación y manejo del producto sea en condiciones no prescritas en el manual de instalación y manejo o se destine para uso comercial o industrial. Este producto es un bien de consumo duradero para uso doméstico, fabricado mediante un proceso de transformación industrial.

Cuando se haya vencido el termino de vigencia de la garantía

Active su Garantía por Internet
visitando nuestra página www.haceb.com (Aplica sólo para Colombia)

SITUACIONES NO CUBIERTAS POR LA GARANTÍA

1. El período de garantía de fábrica ha expirado. -2. El producto presenta el número de serie alterado o removido. -3. El producto presenta modificaciones no autorizadas en las especificaciones. -4. Problemas causados en la instalación y/o reparación efectuada por personal no autorizado por INDUSTRIAS HACEB S.A. - 5. Artículo desconectado a la fuente de voltaje. -6. Ausencia de gas o voltaje (aplica para calentadores, cubiertas, estufas y hornos). -7. Baterías deficientes. (aplica para calentadores). -8. Bombillo quemado o flojo posterior a su instalación. -9. Cierre magnético con ajuste excesivo (adherencia), para esto se debe esperar como mínimo 20 segundos entre apertura de puertas. -10. Conexiones eléctricas flojas o sueltas, después de un mes de uso. -11. Presenta fuga de agua por falta de mantenimiento en el sifón. -12. Presenta fuga de agua por condensación en el tubo intercambiador ubicado en la parte trasera de la nevera, (esto es normal). -13. Calentamiento del compresor, condensador, separador metálico y laterales, (esto es normal). -14. Escapes de agua por deficiente conexión en la manguera de suministro y desagüe (aplica para lavadoras). -15. Deterioro de parrillas en zonas donde hay contacto directo con la llama (aplica para estufas y cubiertas). -16. Inyectores obstruidos por derrame de alimentos. -17. Manguera de desagüe obstruida por objetos extraños. -18. Oxidación causada por golpes, rayas o producto expuesto a ambientes salinos y/o con humedad relativa por encima del 70%. -19. Presiones de agua y/o gas por fuera de especificaciones según placa o manual de usuario. -20. Problemas causados por operaciones o usos inadecuados, en forma incorrecta y/o diferente a lo especificado en el manual de usuario. -21. Problemas causados por transporte inapropiado del equipo. -22. Problemas causados por la invasión de cuerpos extraños al producto como insectos, ratones, similares, o falta de limpieza del producto. -23. Problemas causados por condiciones de la naturaleza tales como: terremotos, inundaciones, tormentas eléctricas, entre otros. -24. Problemas causados por condiciones accidentales o provocadas como incendios, fluctuaciones de voltaje, vandalismo, robo o similares. -25. Problemas asociados con nivelación del producto, éste debe ser realizado por el usuario, el manual lo especifica. -26. Problemas con instrucciones de funcionamiento tales como: a). Poco frío en conservador que este asociado a manejo de perilla, condensadores poco ventilados, obstrucción de las salidas y retornos de aire, puertas mal ajustadas. b). Ausencia total de frío por manejo de perilla o falta de voltaje. -27. Ruidos normales en: Ventilador, termostato, inyección refrigerante, temporizador, compresor y descongelación del evaporador por resistencia eléctrica. -28. Mal olor y sabor de los alimentos por causas asociadas a derrames y productos refrigerados descubiertos. -29. Por condensación interna que estén asociados a tiempos excesivos de apertura de puertas, alimentos no envueltos, descubiertos o calientes.

Aplica sólo para Colombia



IMPORTANTE

Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

No reutilice granos no estallados. No prepare crispetas en recipientes de vidrio.

P: ¿Se dañará el horno microondas si lo utilizo accidentalmente sin ningún alimento en su interior?

R: Utilizar el horno vacío por un corto tiempo no le causará daño ninguno. Sin embargo no es recomendable.

P: ¿Puede el horno ser utilizado sin el plato giratorio de vidrio y la guía giratoria?

R: No. El plato de vidrio giratorio y la guía giratoria deben ser utilizadas para la cocción.

P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está funcionando?

R: La puerta puede ser abierta en cualquier momento durante la cocción. La energía microondas se extinguirá inmediatamente y el tiempo determinado se mantendrá hasta que la puerta se cierre.

P: ¿Por qué mi horno microondas presenta humedad después de la cocción?

R: La humedad presente en las paredes de la cavidad de su microondas es normal. Es causada por el vapor proveniente del alimento que está siendo cocinado, el cual se acumula en las paredes del horno. Retire la humedad utilizando un paño suave.

P: ¿La energía microondas pasa a través de la ventanilla de observación de la puerta?

R: No. La pantalla metalizada devuelve la energía hacia la cavidad del horno. Los agujeros están hechos para permitir que la luz pase a través de ellos. Estos no permiten que la energía microondas pase a través de los mismos.

SOLUCIONES ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

Síntoma	Solución
El horno no funciona	Verifique que el cable de poder esté correctamente enchufado
	Verifique que la puerta esté firmemente cerrada
	Verifique que el tiempo de cocción haya terminado
	Verifique que en su caja de fusibles no haya un fusible quemado o que el interruptor principal de circuitos no haya sido reparado.
Chispas eléctricas en la cavidad	Verifique los utensilios. Los recipientes metálicos o platos con ornamentos de metal no deben ser utilizados.
	Verifique que los componentes metálicos o papel metálico no toquen las paredes interiores.
	Si el problema persiste, póngase en contacto con Servicio Técnico Haceb.

Tabla 13.

- Perfore cada papa en distintos lugares. Cocine en PH-I de 12 a 13 minutos. Parta en mitades y vierta el contenido en un recipiente, añádele mantequilla, queso azul, cebollines, champiñones, sal y pimienta al gusto sobre el soporte del horno.
- Cocine en PL 50 durante 10 minutos

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P: ¿por qué algunas veces los huevos estallan?

R: Al hornear o pasar huevos por agua, la yema podría explotar debido a la acumulación de vapor en la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfore la yema con un palillo de dientes antes de la cocción. Nunca cocine huevos sin perforar las cáscaras.

P: ¿Por qué un tiempo de reposo es recomendado después de que la cocción ha sido completada?

R: Con la cocción por microondas, el calor está en el alimento, no en el horno. Muchos alimentos acumulan suficiente calor interno para permitir que el proceso de cocción continúe, aún después de que el alimento sea removido del horno. El tiempo de reposo para costillas, vegetales grandes y tortas es para permitir que el interior se cocine completamente sin que se sobre cocine la parte externa.

P: ¿Se dañará el horno si el mismo funciona vacío?

R: Si. Nunca lo opere estando vacío

P: ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como lo manifiesta la guía para cocinar?

R: Revise de nuevo su guía para cocinar, asegúrese de que usted ha seguido exactamente las recomendaciones y mire qué podría estar causando variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción y las graduaciones de calor son sólo sugerencias, para ayudar a prevenir extra cocción, el problema más común es acostumbrarse a un horno microondas.

Las variaciones en el tamaño, forma, peso y dimensiones pueden requerir un tiempo de cocción más extenso.

Use su propio criterio y las sugerencias de la guía de cocina para verificar si el alimento ha sido cocinado adecuadamente tal como usted lo haría con un horno convencional.

P: ¿Puedo utilizar mi horno microondas sin la guía giratoria?

R: NO. Si usted retira la guía giratoria, usted obtendrá resultados deficientes en la cocción. El horno microondas está diseñado para utilizar siempre el plato giratorio de vidrio sobre la guía giratoria.

P: ¿Es normal que el plato giratorio de vidrio gire en cualquier dirección?

R: Si. El plato giratorio de vidrio en la dirección de las manecillas del reloj y al contrario, dependiendo de la rotación del motor cuando inicia el ciclo de cocción.

P: ¿Puedo preparar crispetas en mi horno microondas? ¿Cómo puedo obtener los mejores resultados?

R: Si. Prepare crispetas empacadas para ser hechas en hornos microondas siguiendo las instrucciones del fabricante o utilice el botón CRISPETAS pre-programado. No utilice bolsas de papel regular.

GLOSARIO

Tensión de la superficie de un líquido: Cantidad de energía necesaria para aumentar su superficie por unidad de área. Esta definición implica que el líquido tiene una resistencia para aumentar su superficie.

Monofásica: Sistema de producción, distribución y consumo de energía eléctrica formado por una única corriente alterna o fase y por lo tanto todo el voltaje varía de la misma forma. La distribución monofásica de la electricidad se suele usar cuando las cargas son principalmente de iluminación, calefacción y para pequeños motores eléctricos.

Magnetron: Dispositivo que transforma la energía eléctrica en energía electromagnética en forma de microonda.

Corriente alterna: Se denomina corriente alterna (abreviada CA en español y AC en inglés, de alternating current) a la corriente eléctrica en la que la magnitud y el sentido varían cíclicamente.

Termoplástico: Mezcla de ingredientes sólidos (resina, pigmentos) que se hace líquida cuando se calienta y luego se solidifica nuevamente cuando se enfría.

Melamina: Plástico que se emplea como materia prima para fabricar chapas duras, como las de fórmica.



IMPORTANTE

Este producto es un bien de consumo duradero para uso doméstico, fabricado mediante un proceso de transformación industrial.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea completamente estas instrucciones antes de utilizar este horno



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, electrochoques, fuego, heridas personales o exposición a excesiva energía generada emanada por una fuente de microondas, tenga en cuenta las precauciones de seguridad:



IMPORTANTE

- Conserve estas instrucciones
- Este producto está diseñado sólo para uso doméstico
- Recuerde que él no seguir las recomendaciones suministradas en este manual puede conllevar a pérdida de la garantía.
- No intente utilizar este horno si la puerta está abierta ya que la utilización con la puerta abierta puede resultar en exposición nociva a la energía de microondas. Es importante no manipular ni tratar de invalidar los bloqueos de seguridad.
- No coloque ningún objeto sobre el horno entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que haya acumulación de residuos sobre las superficies sellantes.
- No utilice este horno si presenta daños en cualquier componente eléctrico interno o externo, particularmente si presenta daños en la puerta (curvatura), bisagras y enganches (rotas o extraviadas), en el sistema de apertura y/o en el sello de la puerta.
- El horno debe ser ajustado y reparado por Servicio Técnico Haceb, centros de servicio autorizados o personal calificado y certificado.
- La tapa del horno sólo puede ser retirada por personal técnico calificado y certificado en este tipo de productos, ya que esta protege al usuario de exposición excesiva a la energía de microondas.
- Cuando el horno es usado en el modo combinación (función dorador + función microondas), los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas en este modo.
- Conéctese sólo a una toma con puesta a tierra. (Ver página 11).
- Instale o ubique el horno sólo de acuerdo a las instrucciones provistas
- Algunos productos tales como huevos enteros, recipientes sellados y envases de vidrio cerrados pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
- Utilice este producto sólo para el uso propuesto tal como se describe en este manual. No utilice químicos corrosivos o vapores en el horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar y secar alimentos.
- No está diseñado para uso industrial o de laboratorio
- Permita que los niños lo utilicen sin supervisión sólo cuando han recibido instrucciones adecuadas de manera que éstos puedan usarlo de forma segura y entiendan los peligros ocasionados al hacer mal uso del horno.

- 4 oz (113 g) de champiñones (zetas/hongos), picados
- 2 oz (57 g) de habichuelas muy frescas
- 4 oz (113 g) guisante
- 1 Pimentón rojo, con sus semillas y finalmente picado
- 4 Cebollas picadas
- 4 oz (113 g) de castañas enlatadas en agua
- ¼ de cabeza de hojas chinas finalmente picadas
- Coloque el aceite, la salsa de soya, el vino de Jerez, el jengibre, ajo y las zanahorias en un recipiente grande, mezcle bien.
- Cubra y cocine en P-H I durante cinco o seis minutos
- Revuelva una vez
- Agregue los champiñones, las habichuelas frescas, la sazón, el pimentón rojo, las cebollas, las castañas en agua y las raíces chinas, mezcle bien.
- Cocine en P-H I de 6 a 7 minutos hasta que los vegetales ablanden
- Revuelva dos o tres veces durante la cocción
- Los vegetales salteados son ideales para servir con carne o pescado

Pollo a la miel

- 4 Pechugas deshuesadas
- 2 Cucharadas (30 ml) de miel clara
- 1 Cucharada (15 ml) de mostaza en grano entero
- ½ Cucharada (7.5 ml) de estragón seco
- 1 Cucharada (15 ml) de puré de tomate
- ¼ de pinta (142 ml) de caldo de pollo
- Coloque las pechugas en una sola olla
- Mezcle todos los ingredientes restantes y viértalos sobre el pollo
- Agregue sal y pimienta al gusto
- Cocine en PH-I de 13 a 14 minutos. Revuelva y bañe el pollo con la salsa por lo menos dos veces durante la cocción.

Blue cheese & cebollines

- 2 papas para asar aprox. 9 oz (255 g c/u)
- 2 oz (57 g) de mantequilla
- 4 oz (113 g) de blue cheese / queso azul picado
- 1 Cucharada (15 ml) de cebollines picados
- 2 oz (57 g) de champiñones cortados
- Sal y pimienta al gusto

TIPS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Sopa de tomate y naranja

- 1 oz (28 g) de mantequilla
- ½ Cebolla picada
- 1 Zanahoria grande y 1 papa grande, picadas
- 1 Lata (800 g) de tomate picada
- Jugo y corteza de naranja o una pequeña
- 900 ml de caldo de carne
- Sal y pimienta al gusto
- Derrita la mantequilla en un recipiente grande en P-HI por un minuto
- Agregue cebolla, zanahoria y papa y cocine en P-HI durante seis minutos y revuelva a la mitad del tiempo de cocción.
- Agregue el tomate, el jugo o la rodaja de naranja y el caldo de vegetales. Mezcle muy bien.
- Sazone con sal y pimienta al gusto. Cubra la taza y cocine en P-HI durante 18 minutos, revuelva dos o tres veces hasta que los vegetales ablanden, mezcle y sirva inmediatamente.

Sopa de cebollas estilo francés

- 1 Cebolla grande picada
- 1 Cucharada (15 ml) de aceite de maíz
- 2 oz (57 g) de harina de trigo
- 2 Pintas (1.2 litros) de caldo de carne
- Sal y pimienta al gusto
- 2 Cucharadas (30 ml) de perejil picado
- 4 Tajadas delgadas de pan francés
- 2 oz (57 g) de queso gratinado
- Coloque la cebolla y el aceite de maíz en un recipiente, mezcle bien y cocine durante dos minutos.
- Revuelva la harina para hacer una pasta y gradualmente agregue el caldo de carne. Sazone y agregue el perejil.
- Cubra el recipiente y cocine en P-70 durante 20 minutos
- Vierta la sopa en tazas, introduzca el pan y rocíelo con queso
- Cocine en P-70 durante dos minutos hasta que el queso se haya derretido

Vegetales salteados

- 1 Cucharada (15 ml) de aceite de girasol
- 2 Cucharadas (30 ml) de salsa de soya
- 1 Cucharada (15 ml) de vino de Jerez
- Jengibre (en tamaño de 2.5 cm), pelado y gratinado

- No utilice este producto si tiene un cable o enchufe dañados, si no está funcionando adecuadamente, si ha sido dañado o si ha caído al piso.
- Este producto debe ser chequeado y/o reparado por personal calificado y certificado
- No cubra ni bloquee ninguna de las aperturas del producto
- No guarde este producto al aire libre. No utilice este producto cerca de una fuente de agua, por ejemplo cerca al lavadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o sitios similares.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes
- No deje que el cable cuelgue de los extremos de la mesa o mostrador

Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno

- No cocine demasiado los alimentos. Preste especial atención al producto cuando al interior del mismo esté utilizando papel, plástico o cualquier otro material combustible para facilitar la cocción de los alimentos.
- Remueva cualquier amarre metálico de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las mismas en el horno.
- Si el material presente dentro del horno se incendia, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o interrumpa el flujo eléctrico de la caja de fusibles.
- No utilice la cavidad del horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno, aún cuando el mismo no esté en uso.
- No utilice este horno microondas para calentar químicos corrosivos (como por ejemplo: sulfuros y cloruros). Los vapores provenientes de estos químicos pueden llegar a interactuar con los contactos y los resortes de los interruptores del bloqueo de seguridad haciendo que los mismos queden inservibles.
- Mantenga limpia en todo momento la protección antisalpicaduras. Limpie el interior del horno con un paño húmedo y suave después de cada uso. Si usted deja grasa o aceites en cualquier parte de la cavidad del horno, los mismos pueden llegar a recalentarse, a humear y hasta incendiarse la próxima vez que usted utilice el horno.
- Nunca caliente aceite o grasa para freír ya que usted no está en condiciones de controlar la temperatura de estos y hacerlo puede causar recalentamiento y hasta incendio.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden llegar a sobrepasar el punto de ebullición sin que se note que están hirviendo debido a la tensión de la superficie de líquido. Cuando el envase es removido del microondas no siempre presenta el punto de ebullición o burbujas. ESTO PUEDE TRAER COMO RESULTADO QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES EMPIECEN A HERVIR REPENTINAMENTE CUANDO UNA CUCHARA O CUALQUIER OTRO UTENSILIO SE INSERTAN EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de heridas personales

- No caliente demasiado los líquidos
- Revuelva el líquido antes de calentarlo y después del calentamiento déjelo por unos segundos y revuelva nuevamente para unificar el calor.
- No utilice recipientes de lados derechos y con cuellos estrechos
- Después de calentarlo, deje el recipiente en el horno microondas por unos segundos antes de retirarlo.
- Sea muy cuidadoso cuando valla a insertar una cuchara o cualquier otro utensilio en el recipiente.
- No utilice el horno sin que el plato giratorio de vidrio esté en su debido lugar. Asegúrese de que el plato giratorio de vidrio se encuentre bien ubicado sobre la guía giratoria.
- Utilice utensilios aptos para ser utilizados en hornos microondas
- Instale o ubique este horno sólo de acuerdo con las instrucciones provistas para tal fin
- El contenido de biberones y alimentos para bebés deben ser agitados y la temperatura debe ser verificada antes de su consumo, con el fin de evitar quemaduras.

Use su horno microondas en forma segura



IMPORTANTE

No utilizar recipientes, accesorios y elementos metálicos en el interior del horno microondas, tales como: Cucharas, cucharones, papel aluminio, platos, recipientes metálicos en general.

- No manipule ni trate de invalidar los bloqueos de seguridad
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que haya acumulación de residuos sobre las superficies sellantes. Limpie frecuentemente el área sellante con un detergente con pH neutro, enjuague y seque.
- No permita que la puerta sea objeto de presión tal como un niño que cuelga de una puerta. Esto podría causar que el horno caiga y cause heridas personales y daños al horno.
- No utilice el horno si la puerta o las superficies sellantes están dañadas; o si la puerta está torcida; o si las bisagras están extraviadas o rotas.
- No utilice el horno si está vacío. Esto podrá causar daños internos en el producto
- No trate de secar paños, periódicos u otros materiales en el horno. Éstos pueden encenderse
- No utilice productos de papel reciclado ya que ellos pueden contener impurezas que puedan causar chispas o fuegos.
- No golpee el panel de control con objetos pesados. Esto puede dañar el horno
- Nunca utilice su horno microondas para enlatar alimentos en casa. El horno no está diseñado para tal actividad. Un alimento mal enlatado puede descomponerse y ser nocivo para consumir
- Utilice siempre el tiempo mínimo de cocción estipulado en la receta. Es mejor que el alimento no esté totalmente cocinado y no que esté sobrecocinado. Los alimentos que no están totalmente cocinados pueden ser devueltos al horno para cocinarlos un poco más.
- Caliente pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con poca humedad cuidadosamente. Estos se pueden secar rápidamente, quemarse o incendiarse.
- No cocine huevos con la cáscara. La presión puede acumularse y los huevos pueden explotar. Papas, manzanas, piñas, yemas de huevo y salchichas son ejemplos de alimentos cuyas cáscaras no son porosas. Para evitar explosiones, estos deben ser perforados antes de cocinar.

LIMPIEZA

- Apague el horno antes de limpiarlo
- Mantenga limpio el interior del horno. Cuando el alimento salpica o cuando los líquidos derramados se adhieren a las paredes de la cavidad del horno microondas, limpie con un paño suave. Si el horno se ensucia demasiado, puede limpiar la cavidad interna utilizando detergente con pH neutro.
- La superficie externa del horno debe ser limpiada con jabón y con agua, luego debe ser enjuagada y secada con un paño suave. No permita que el agua se filtre al interior de las aperturas de ventilación y así evitar daños a las partes funcionales del horno. No utilice esponjas abrasivas.
- Si hay acumulación de vapor al alrededor de la parte externa de la puerta del horno, límpielo con un paño suave y seco. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas es utilizado bajo condiciones de alta humedad y de ninguna manera es un indicativo de mal funcionamiento del horno.
- Ocasionalmente es necesario remover el plato giratorio de cristal para efectos de limpieza. Lave el plato giratorio de cristal con agua y jabón, preferiblemente utilice detergentes con pH neutro.
- La guía giratoria y el piso de la cavidad del horno deben ser limpiados regularmente para evitar ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con detergente con pH neutro, agua o con un líquido limpiavidrios y luego séquela. La guía giratoria puede ser lavada con agua y jabón.
- Limpie frecuentemente el área con un detergente con pH neutro, enjuague y seque. Nunca use un detergente en polvo o paños abrasivos.
- Cuando esté limpiando las superficies que se juntan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes con pH neutro, que no sean abrasivos y aplíquelos con una esponja o paño suave.

- No utilice el horno sin que el plato giratorio de vidrio esté instalado en su lugar (ver figura 23).
- Si el plato giratorio de vidrio está caliente, permita que se enfríe, antes de proceder a limpiarlo o sumergirlo en agua.
- No cocine directamente en el plato giratorio de vidrio.

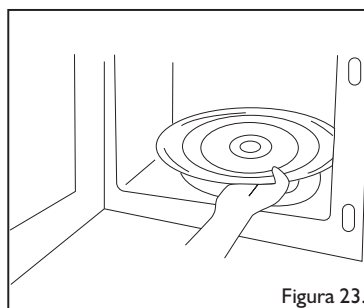
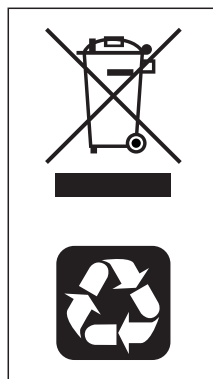


Figura 23.

Aspectos ambientales

- **Empaque:** Haceb procura, en sus nuevos productos, utilizar empaques cuyas partes sean fáciles de separar, así como materiales reciclables. Por lo tanto, las piezas de los empaques (protectores de icopor (Poliestireno expandible), bolsas plásticas y caja de cartón) deben ser desechadas de manera consciente, siendo destinadas, preferiblemente a recicladores.
- **Producto:** Este producto fue fabricado con materiales que pueden ser reciclados y/o reutilizados. Entonces, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desmontarlo correctamente.
- **Eliminación:** Al desechar este producto, al final de su vida útil, solicitamos que sea obedecida la legislación local existente y vigente en su región, haciendo esto de la forma más correcta posible.



- No trate de hacer frituras en su horno microondas
- Permita siempre un tiempo de reposo aproximado de 20 segundos después de que el horno haya sido apagado para que la temperatura se nivele, si es necesario, revuelva siempre después de la cocción. Para prevenir ebullición y posibles quemaduras, usted debe colocar una cuchara o un agitador de cristal en las bebidas y revolverlas después de ser calentadas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y SUS PARTES

Partes del horno

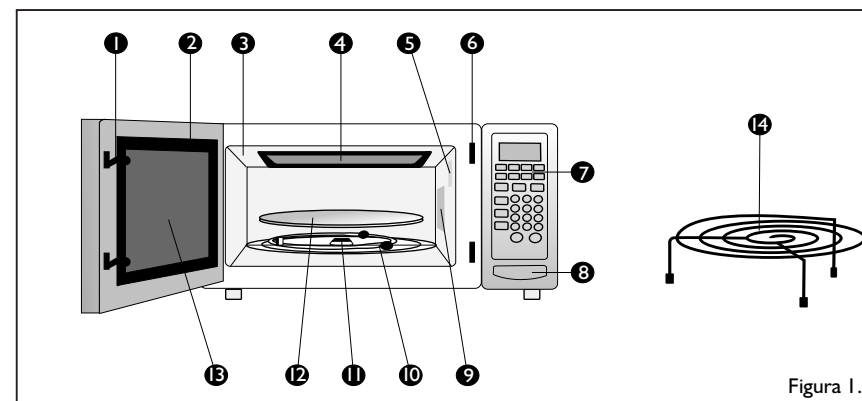


Figura 1.

- 1. Enganche de la puerta:** Se bloquea automáticamente al cerrarse la puerta. Si la puerta es abierta durante la operación, el magnetrón se detendrá inmediatamente.
- 2. Sello de la puerta del horno:** El sello de la compuerta del horno mantiene la energía del microondas dentro de la cavidad y previene el escape de microondas.
- 3. Cavidad del horno**
- 4. Resistencia:** Función grill ó dorador
- 5. Lámpara de horno**
- 6. Sistema de bloqueo de seguridad**
- 7. Panel de control**
- 8. Botón de apertura de la puerta:** Para abrir la puerta, pulse el botón. Cuando esté cerrada, se bloqueará automáticamente; el magnetrón se detendrá automáticamente.
- 9. Protección anti-salpicaduras:** Protege el dispositivo de descarga del horno contra salpicaduras provenientes de los alimentos que están siendo cocinados.
- 10. Guía giratoria:** Soporta el plato giratorio de vidrio donde se colocan los alimentos
- 11. Acoplador:** Este se acopla en el eje en el centro de la cavidad del horno. Debe permanecer en el horno para toda acción que se realice en él.
- 12. Plato giratorio de vidrio:** Resistente al calor. El alimento que se va a cocinar debe ser colocado en un recipiente apropiado sobre este plato.
- 13. Ventanilla de visualización:** Permite observar los alimentos. Está diseñada de manera que la luz pase a través de ella y no las microondas generadas durante la cocción de alimentos.
- 14. Parrilla:** se debe usar siempre en la función dorador.

Panel de control

1. **Visualizador:** Pantalla visualizador, muestra el tiempo, el nivel de potencia, indicadores y la hora.
2. **Un toque:** Función de una pulsación. Utilizado para cocinar y calentar alimentos específicos.
3. **Dorador:** Usado para dar el toque dorado a tus recetas.
4. **Potencia:** Utilizado para determinar el nivel de energía.
5. **Cocción automática:** Con un sólo toque puedes cocinar en tiempo que van desde 1 hasta 6 minutos.
6. **Numeración:** Utilizada para programar el tiempo de cocción y la hora actual.
7. **Reloj:** Utilizado para programar la hora.
8. **Inicio/+30 seg:** Se utiliza para iniciar el horno y también para reprogramar un tiempo de recalentamiento de 30 segundos.
9. **Descongelamiento por peso:** Utilizado para descongelar alimentos de acuerdo al peso.
10. **Descongelamiento por tiempo:** Utilizado para descongelar alimentos en el tiempo que usted lo requiera.
11. **Cronómetro:** Permite programar un tiempo de reposo después de la cocción de los alimentos (durante este período no funcionaran las microondas).
12. **Memoria:** Se utiliza para guardar los tiempos de cocción y niveles de potencia.
13. **Am/pm:** Seleccione **A** si la hora programada es AM y **P** si es PM.
14. **Parar/borrar:** Utilizado para detener la operación del horno, borrar la información sobre la cocción y si dejas presionado por 3 segundos puedes activar y desactivar el bloqueo para niños.

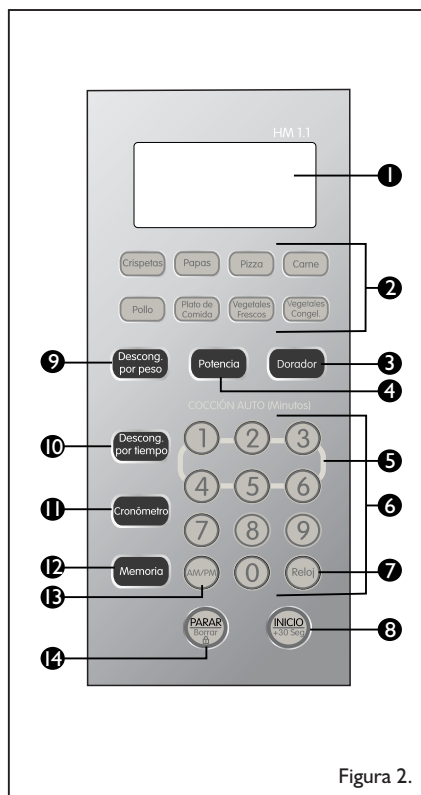


Figura 2.

Visualizador

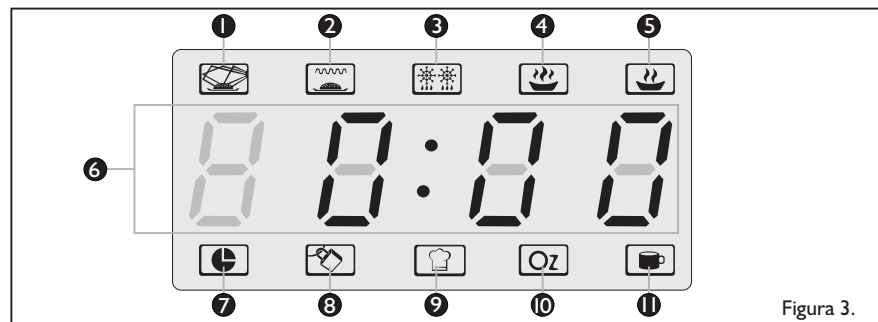


Figura 3.

Distribución: Alimentos individuales, por ejemplo porciones de pollo o chuletas deben ser colocados en un plato de manera que las partes más densas estén hacia afuera.

Perforación: La piel o membrana en algunos alimentos causará que el vapor se acumule durante la cocción.

Estos alimentos deben ser perforados o un trozo debe ser pelado antes de cocinar para permitir que el vapor escape.

Huevos, papas, piñas, salchichas, entre otros, todos necesitan ser perforados antes de ser cocinados. No trate de hervir huevos en sus cáscaras.

Cubierta:

Cubra los alimentos con película adherente o con una tapa.

Cubra pescados, vegetales, cacerolas. No cubra tortas y salsas.



IMPORTANTE

Utilice sólo utensilios refractarios (apropiados para ser utilizados en hornos microondas). Para cocinar en el horno microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar el alimento, sin ser reflejadas o absorbidas por el recipiente utilizado. Se debe tener sumo cuidado al seleccionar el utensilio. Si el utensilio es rotulado con la palabra refractario, usted no tiene por qué preocuparse.

PREVENCIÓN Y CUIDADOS



IMPORTANTE

Las imágenes contenidas en este manual pueden ser diferentes al producto original y su único objetivo es ayudar a mejorar la comprensión del contenido escrito del mismo.

Aunque su horno está provisto con características de seguridad, es importante que usted tenga en cuenta lo siguiente:

- No manipular ni tratar de invalidar los bloqueos de seguridad.
- Al abrir la puerta, la misma no debe estar sujeta a presión, por ejemplo, si un niño hala la puerta.
- La guía giratoria debe ser usada siempre para cocinar junto con el plato giratorio de vidrio (ver figura 22).

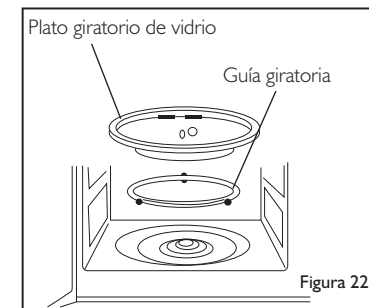


Figura 22.



IMPORTANTE

El cronómetro funciona sin energía del microondas

Tiempos de reposo

- Los alimentos densos, por ejemplo, la carne, papa con cáscara y tortas requiere tiempo de reposo (al interior o por fuera del horno) después de la cocción, para permitir que el calor termine de cocinar el centro del alimento completamente. Envuelva costillas y papas con cáscara en papel aluminio mientras están reposando.
- Las costillas necesitan aproximadamente de 10 a 15 minutos, las papas con cáscara 5 minutos. Otros alimentos tales como platos en bandeja, vegetales y pescado, etc, requieren de 2 a 5 minutos de reposo. Después de descongelar el alimento se debe permitir un tiempo de reposo. Si el alimento no es cocinado después del tiempo de reposo, retórnalo al horno y cócelo por tiempo adicional.

Tabla para conversión de fluidos:

Taza = 8 oz fluidas = 227 ml

1 Pinta = 20 oz fluidas = 568 ml

1 Cuarto = 40 oz fluidas = 1136 ml

Galón = 168 oz fluidas = 4546 ml

Contenido de humedad: Muchos alimentos frescos, por ejemplo, vegetales y frutas, varían en su contenido de humedad debido a la temperatura del lugar de almacenamiento. Por esta razón los tiempos de cocción deben ser ajustados. Los ingredientes secos, como el arroz y la pasta se pueden secar durante el almacenamiento de manera que los tiempos de cocción varían.

Densidad: Los alimentos que contienen mucho aire y son porosos calientan más rápido que alimentos muy pesados y densos.

Película adherente: La película adherente ayuda a mantener el alimento húmedo y el vapor atrapado agiliza los tiempos de cocción. Perfore antes de cocinar para permitir que el exceso de vapor escape. Siempre sea cuidadoso al retirar la película adherente de un plato ya que la acumulación de vapor causará una sensación de calor muy alto.

Forma: Las formas uniformes se cocinan en su totalidad. El alimento se cocina mejor mediante el uso de microondas cuando están contenidos en un recipiente redondo y no en un recipiente cuadrado.

Espaciado: Los alimentos se cocinan más rápidamente y uniformemente si están espaciados aparte. NO apile alimentos uno sobre otro.

Temperatura de inicio: Entre más frío este el alimento, mayor será el tiempo que se toma para calentarse. El alimento que ha estado en un refrigerador toma más tiempo para calentarse que el alimento que ha estado a temperatura ambiente.

Líquidos: Todos los líquidos deben ser revueltos antes y después del calentamiento. El agua en especial debe ser revuelta antes y después del calentamiento para evitar explosiones. No caliente líquidos que previamente han sido hervidos. NO SOBRECALIENTE.

Voltear y revolver: Algunos alimentos requieren ser revueltos antes y después de la cocción. Carnes y aves deben ser volteados después de transcurrir la mitad del tiempo de cocción.

Cantidad: Pequeñas cantidades se cocinan más rápido que cantidades más grandes, también las pequeñas cantidades se recalentarán más rápidamente que las cantidades más grades.

1. Función microondas
2. Función dorador
3. Descongelación por peso
4. Nivel alto de potencia
5. Nivel bajo de potencia
6. Pantalla/Display LED
7. Reloj
8. Bloqueo
9. Función crispetas
10. Peso de alimentos (Onzas)
11. Bebidas (No aplica para este modelo)

Especificaciones técnicas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
Referencia	Horno AS HM - I. I P GRILL INOX		
Voltaje de suministro	120 V~, 60 Hz		
Potencia de entrada Microondas	1550 W		
Potencia de entrada Grill	1150 W		
Potencia de salida	1000 W		
Frecuencia del horno Microondas	2450 MHz		
Niveles de potencia	10 Niveles		
Volumen cavidad	28 L		
Tiempo máximo de reloj	99 min - 99 s		
Dimensiones de la cavidad	Alto: 226 mm	Ancho: 328 mm	Profundo: 368 mm
Dimeciones sin empaque	Alto: 306 mm	Ancho: 513 mm	Profundo: 406 mm
Peso sin empaque	15.17 kg		

Tabla 1.

INSTALACIÓN

- Examine el horno después de ser desempacado. Verifique que no existan daños como en puerta desalineada, vidrio en la puerta quebrado o abolladura en la cavidad. Si algún daño es visible, no lo instale y notifique inmediatamente a su distribuidor.
- Instale el horno microondas nivelado sobre una superficie plana
- No obstruya las aperturas de ventilación. Si ellas están obstruidas durante la operación, el horno puede recalentarse o eventualmente fallar.
- Una recepción deficiente del televisor y una interferencia en la radio puede ocurrir si el horno es colocado cerca de un televisor, un radio, antena, cargador, etc. Coloque el horno lo más distante posible de los productos mencionados.
- Instale el producto distante de electrodomésticos que generan calor y de llaves surtidora de agua.
- La exposición del horno a vapores o líquidos salpicantes, pueden afectar el cableado y los dispositivos internos.

- Una distancia mínima de 7,5 cm se requiere entre el horno y las paredes adyacentes, un lado debe estar abierto. Dejar un espacio mínimo 30 cm por encima del horno (ver figura 4).

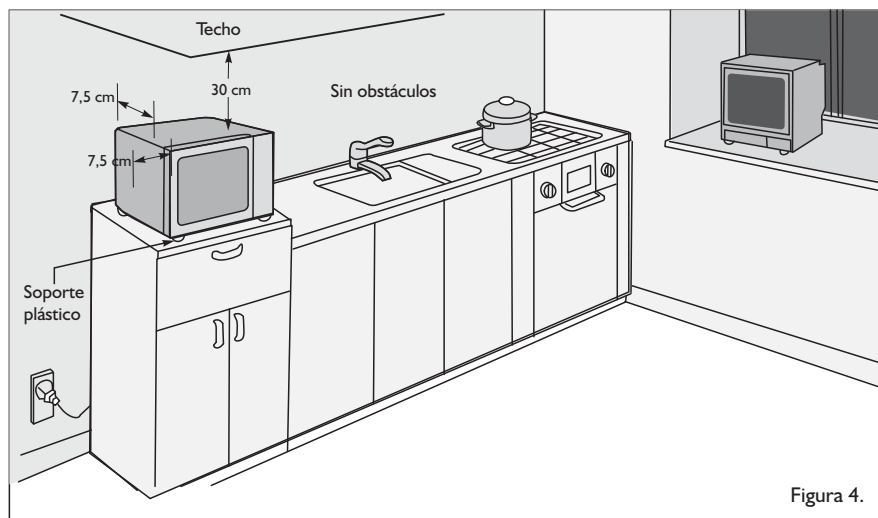


Figura 4.

Instalación eléctrica

- Este horno microondas requiere una fuente de energía de aproximadamente 15 A, 120 V~, 60 Hz y un tomacorriente instalado a tierra. Un cable de alimentación eléctrica de corta extensión es provisto para reducir el riesgo de que el usuario se enrede o caiga a causa de la utilización de un cable largo. Hay disponibilidad de cables y extensiones eléctricas más largas y pueden ser usados siempre y cuando se tenga cuidado con su utilización. Si se utiliza una extensión eléctrica, la especificación eléctrica de la extensión debe ser al menos igual a la especificación eléctrica del horno.
- La extensión eléctrica debe ser un cable cuyo enchufe tenga polo a tierra. Una extensión eléctrica larga debe ser ajustada de manera que no se pliegue sobre la mesa o el mostrador donde pueda ser halada por niños o que pueda causar una caída no intencional.

Instrucciones para la conexión a tierra

- Este electrodoméstico debe ser conectado a un tomacorriente con polo a tierra. En el evento de un corto circuito eléctrico, el terminal a tierra reduce el riesgo de electrochoque ya que provee un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable con terminal a tierra.
 1. Enchufe de tres terminales
 2. Caja de cubierta de tomacorriente
 3. Tomacorriente de tres terminales

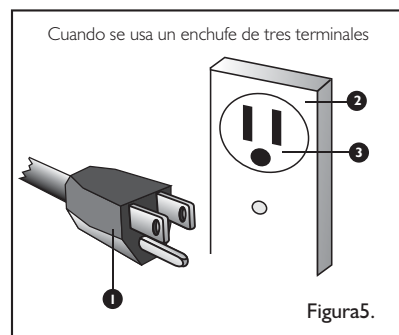


Figura 5.

- Cuando se usa un adaptador a tierra, asegúrese que la caja del tomacorriente está totalmente conectada a tierra.

Vegetales	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Berenjenas	1 lb/454 g	3 - 4 min.	Corte los berenjenas en trozos pequeños, rocíelos con una cucharada de jugo de limón.
Puerros	1 lb/454 g	3 - 4 min.	Corte los puerros en trozos gruesos
Champiñones	½ lb/227 g 2 lb/907 g	2 - 3 min. 3 - 5 min.	Prepare pequeños champiñones enteros o cortados. No agregue agua. Rocíelos con jugo de limón. Sazone con sal y pimienta. Drene antes de servir.
Pimentones	1 lb/454 g	3 - 5 min.	Corte los pimentones en trozos pequeños
Papas	1 lb/454 g 2 lb/907 g	4 - 6 min. 9 - 11 min.	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos iguales.
Nabos	½ lb/227 g	5 - 7 min.	Corte los nabos en cubos pequeños

Tabla 9.



IMPORTANTE

Corte los vegetales frescos en trozos iguales. Entre más pequeños sean cortados, más rápidamente se cocinarán. Todos los vegetales deben ser cocinados utilizando toda la potencia del horno microondas.

Tabla para la cocción de vegetales frescos

Vegetales	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espinacas	½ lb/227 g	2 - 3 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría
Brócoli	1 lb/454 g	4 - 5 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría
Arvejas	1 lb/454 g	4 - 5 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría
Habichuelas	1 lb/454 g	5 - 6 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría
Vegetales mezclados (zanahoria/arveja/maíz)	1 lb/454 g	4 - 5 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría
Vegetales mezclados (estilo chino)	1 lb/454 g	5 - 6 min.	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría

Tabla 10.



IMPORTANTE

Utilizar los niveles de energía más bajos incrementa el tiempo de cocción, lo cual es recomendado para alimentos tales como queso, leche y cocción lenta de carnes.

Item	Tiempo de cocción	Instrucción especial
Paella 1 taza 4 tazas	1:30 - 3 min 5 - 7 min refractario	Cocínela cubierta en un recipiente. Revuélvala 1 vez a la mitad del tiempo de cocción.
Papa majada 1 taza 4 tazas	2 - 3 min 6 - 8 min	Cocínela cubierta en un recipiente. Revuélvala 1 vez a la mitad del tiempo de cocción.
Habichuelas horneadas 1 taza	2 - 3 min	Cocínela cubierta en un recipiente. Revuélvala 1 vez a la mitad del tiempo de cocción.
Ravioli o pasta en salsa (espagueti) 1 taza 4 tazas	3 - 4 min 7 - 10 min	Cocínela cubierta en un recipiente. Revuélvala 1 vez a la mitad del tiempo de cocción.

Tabla 8.

Tabla para la cocción de vegetales

- Utilice un adecuado recipiente de cristal pírex con tapa. Agregue 30 - 45 ml de agua fría (2 - 3 cucharadas) por cada 250 gramos a menos que se recomiende otra cantidad de agua, tape el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo sugerido. (Ver tabla 9).
- Continúe cocinando para obtener el resultado que usted desea. Revuelva una vez después de la cocción. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de tres minutos.

Vegetales	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Brócoli	1 lb/454 g 2 lb/907 g	3 - 4 min. 5 - 7 min.	Prepare cabezas de igual tamaño. Distribuya los vástagos hacia el centro.
Coles de bruselas	1 lb/454 g	4 - 5 min.	Agregue 75 - 90 ml (5-6 cucharadas) de agua
Zanahorias	1 lb/454 g 2 lb/907 g	3 - 4 min.	Corte las zanahorias en porciones de igual tamaño.
Coliflor	1 lb/454 g	3 - 4 min.	Prepare cabezas de igual tamaño. Corte las grandes en mitades. Distribuya los vástagos hacia el centro
Calabacines	1 lb/454 g	3 - 4 min.	Corte los calabacines de igual tamaño. Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua o un poco de mantequilla, cocine hasta que estén blandos.

**ADVERTENCIA**

- Una inadecuada puesta a tierra puede resultar en riesgo de choque eléctrico. Consulte un electricista calificado o a un técnico si no comprende completamente las instrucciones de puesta a tierra, o si tiene alguna duda en cuanto a si el electrodoméstico está bien conectado.
- Este producto está equipado con un enchufe de tres clavijas, con conexión a tierra. No retire la clavija de conexión a tierra ni la deshabilite con adaptadores 3x2, ya que esto puede ser riesgoso para su seguridad.
- Si es necesario utilizar una extensión eléctrica, use sólo una extensión cuyo enchufe tenga polo a tierra. La especificación eléctrica de la extensión debe ser igual o mayor a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
- No corte ni remueva la clavija de polo a tierra del enchufe bajo ninguna circunstancia (Ver figura 6).
1. Clavija de polo a tierra
- Se recomienda no utilizar una extensión, si el cable de poder es demasiado corto, permita que un electricista o un técnico calificado instale un toma cerca del electrodoméstico

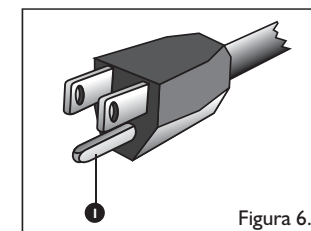


Figura 6.

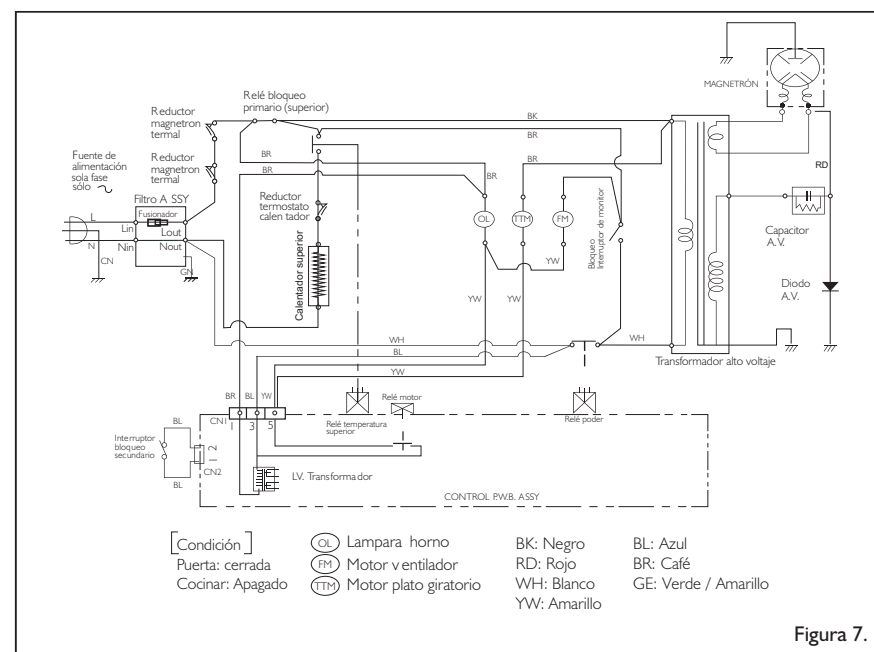
Diagrama eléctrico

Figura 7.

Normas técnicas

Este producto ha sido revisado su buen funcionamiento bajo condiciones normales de uso y además fue evaluado bajo las siguientes normas:

NTC-2183. Seguridad de productos electrodomésticos y productos eléctricos similares. Parte I. Requisitos generales.

NTC-4610. Métodos de medida de desempeño de hornos microondas de uso doméstico

**IMPORTANTE**

Para hacer más fácil el trámite de la garantía, le recomendamos conservar el manual, el empaque y los accesorios originales del producto.

OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

- Enchufe el cable de poder a una toma con polo a tierra de 15 A, 120V~ y 60 Hz
- Después de colocar el alimento en un recipiente apropiado, abra la puerta del horno y colóquelo sobre el plato giratorio de vidrio. El plato giratorio de vidrio y la guía giratoria deben estar en sus lugares respectivos durante el tiempo de cocción.
- Cierre la puerta correctamente
- La luz del horno se enciende cuando el microondas está en funcionamiento o la puerta está abierta.
- La puerta del horno puede ser abierta en cualquier momento durante la operación simplemente halando la manija. El horno se apagará automáticamente.
- Cada vez que se pulse uno de los botones, se escuchará un sonido "beep", lo que indica que el sistema reconoce el comando.
- El horno cocina automáticamente a toda potencia a menos que se programe un nivel de potencia menor.
- La pantalla mostrará "00:00" cuando el horno es conectado por primera vez. La hora debe ser programada.
- La hora se mostrará en la pantalla cuando se termina el tiempo de cocción
- Cuando el botón **PARAR/Borrar** es pulsado durante la operación del horno, se detiene la cocción y se retiene toda la información de la función seleccionada. Para borrar la información, excepto la hora actual pulse nuevamente el botón **PARAR/Borrar** una vez más. Si la puerta del horno se abre durante la operación del horno, toda la información de la función seleccionada es guardada. Cierre la puerta y presione el botón **INICIO/30 seg.** para continuar con el proceso de cocción.
- Si el botón **INICIO/30 seg** es presionado y el horno no funciona, revise el área entre la puerta y el sello de la puerta para asegurarse de que no haya obstrucciones y que la puerta esté debidamente cerrada, el horno no cocinará hasta que la puerta esté completamente cerrada y el horno haya sido reprogramado.

Niveles de potencia: El nivel de potencia es determinado presionando el botón **POTENCIA**

Nivel	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Potencia	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Visualizador	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

Tabla 2.

Item	Nivel de energía	Tiempo de cocción por libras/450 g	Instrucción especial
CARNE			Carne congelada de res. Deben ser retiradas del congelador, minutos antes de iniciar la cocción.
Costilla			
Poco cocida	P-80	9 - 11 min	
Término medio	P-80	10 -12 min	
Bien cocida	P-80	12 - 14 min	
Costillas de cerdo	P-HI	13 - 16 min	
Tocino	P-HI	10 - 12 min	Carne congelada de aves, deben ser retiradas del congelador, minutos antes de iniciar la cocción. Siempre permita que la carne de las aves reposen cubiertas después de ser cocinadas.
AVES			
Pollo entero	P-HI	8 - 10 min	
Porciones de pollo	P-80	6 - 8 min	
Pechuga (con huesos)	P-80	7 - 9 min	Aplique un poco de aceite o mantequilla derretida sobre el pescado, (1-2 cucharadas) o agregue 2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón, vino, caldo de carne, leche o agua. Siempre permita que el pescado repose cubierto después de la cocción.
PESCADO			
Filete de pescado			
Mackerel entero	P-80	9 - 11 min	
Limpiado y preparado	P-80	10 -12 min	
Trucha entera	P-80	12 - 14 min	
Limpia y preparada	P-HI	13 - 16 min	
Lomos de salmón	P-HI	10 - 12 min	

Tabla 7.

**IMPORTANTE**

Los tiempos anteriores sólo deben ser considerados como una guía. Permita diferencias en gustos y preferencias individuales. Los tiempos pueden variar debido a la forma, corte y composición del alimento. La carne, aves y el pescado congelado deben ser descongelados totalmente antes de la cocción.

Item	Tiempo de cocción	Instrucción especial
Alimento para bebés Compota de 180 g	30 s	Viértalo en una taza pequeña. Revuélvalo bien 1 ó 2 veces durante el calentamiento. Verifique la temperatura cuidadosamente antes de servirlo.
Leche para bebés 114 ml / 4 oz fluidas 227 ml / 8 oz fluidas	20 - 30 s 40 - 50 s	Revuélva o agite bien vierta en un tetero esterilizado. Antes de servir, revuelva bien y verifique la temperatura cuidadosamente.
Pan para sándwich	20 - 30 s	Envuélvalo en toalla de papel y colóquelo sobre un soporte refractario. No utilice toallas de papel reciclado.
Lasaña (10,5 oz / 300g)	5 - 7 min	Colóquela sobre plato refractario. Cúbrela con envoltura plástica y ventílela.

Item y peso	Tiempo		Técnicas especiales
	Descongelado	Reposo	
Aves			
Pollo entero 2 1/2 lb (1 134 g)	26-30 min	45-90 min	Colóquelo boca abajo. Voltéelo a la mitad del tiempo de cocción. Proteja en cuanto sea necesario
Pechugas 1 lb (454 g)	13-15 min	15-20 min	Sepárela y redistribuya una vez
Pollo para freir en piezas 2 lb (907 g)	23-25 min	25-30 min	Voltear a la mitad del tiempo de cocción y proteja en cuanto sea necesario
Muslos 1 1/2 lb (680 g)	18-22 min	15-30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Pescado y Mariscos			
Pescado entero 1 lb (454 g)	12-14 min	15-30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Filetes 1 1/2 lb (680 g)	14-16 min	15-30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Camarones 1/2 lb (227 g)	5-6 min	15-30 min	Sepárela y redistribuya una vez

Tabla 6.

**IMPORTANTE**

Los tiempos son aproximados ya que las temperaturas en los alimentos congelados varían

Tabla de recalentamiento

- El alimento para bebés particularmente necesita ser inspeccionado antes de servirlo para evitar quemaduras.
- Siga siempre las instrucciones cuidadosamente cuando se calienten alimentos preempacados
- Si usted congela alimentos que fueron adquiridos frescos en paquetes o recipientes en supermercados o en vitrinas enfriadoras, recuerde que ellos deben ser descongelados totalmente antes de seguir las instrucciones de cocción contenidas en el paquete. Es importante colocar una nota en el paquete de manera que otros miembros de la familia también tengan en cuenta la recomendación.
- Recuerde que los amarres metálicos deben ser removidos de los empaques, envolturas o recipientes antes de ser ingresados al horno microondas.
- Los alimentos refrigerados se toman más tiempo para recalentarse que aquellos que están a temperatura ambiente.

**IMPORTANTE**

- Cuando una potencia se elige entre los niveles 10 y 8, el indicador de nivel alto de potencia se enciende y parpadea cuando está en funcionamiento.
- Cuando una potencia se elige entre los niveles 7 y 1, el indicador de nivel bajo de potencia se enciende y parpadea cuando está en funcionamiento.



Indicador de nivel alto de potencia



Indicador de nivel bajo de potencia

Reloj: Cuando el microondas es conectado a un tomacorriente, el horno mostrará en el visualizador "0:00".

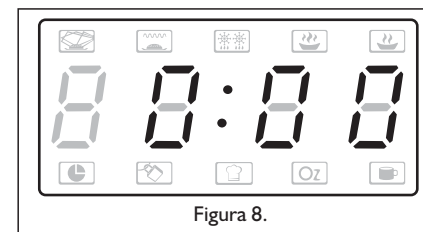


Figura 8.

Pulse "Reloj", el visualizador mostrará "00:00" los iconos del reloj y "00:00" se iluminarán. El cero "0" ubicado sobre el icono del reloj parpadeará indicando que se ingrese la hora (entre 01 y 12) y los minutos (entre 00 y 59) utilizando la numeración en el panel de control. Una vez programados la hora y los minutos es necesario presionar el botón "Am/Pm", para su configuración y para finalizar el proceso se debe validar la hora presionando el botón "reloj".

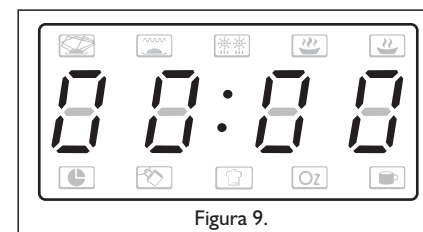


Figura 9.

- Pulse las teclas numéricas e introduzca la hora correcta. Por ejemplo, si la hora que se desea ingresar es 10:12, por favor pulse "1,0,1,2", respectivamente.
- Pulse el botón "Am / Pm" para seleccionar Am ó Pm.
- Pulse el botón "Reloj" para finalizar el ajuste de la hora, y el indicador del reloj se apagará, el indicador ":" parpadeará y la hora programada aparecerá en la pantalla.
- Si los números presionados para programar la hora no están dentro del rango de las 1:00 - 12:59, la configuración no será válida.

**IMPORTANTE**

- Si no se digita ningún valor en un lapso de un minuto, el botón "Reloj" necesita ser pulsado nuevamente para programar la hora en el horno microondas.
- En el proceso de ajuste del reloj, si el botón "PARAR/Borrar" es presionado o si no hay ninguna operación dentro de 1 minuto, el horno volverá a la configuración anterior de forma automática.

Cronómetro

- Pulse el botón "**Cronómetro**", el visualizador mostrará "00:00", los iconos del reloj  y "00:00" se iluminarán. El cero "0" ubicado sobre el icono del reloj parpadeará.
- Pulse las teclas numéricas e introduzca el tiempo deseado. (El valor máximo permitido es de 99 minutos y 99 segundos)
- Pulse el botón "**INICIO/ 30 seg**" Para confirmar la configuración, el indicador del reloj se ilumina y el tiempo programado inicia en cuenta regresiva
- Cuando el tiempo programado finaliza, la alarma sonará 5 veces indicando que el tiempo de cocción ha finalizado. En la pantalla se mostrará la hora actual programada



IMPORTANTE

- La opción de cronómetro es un contador descendente de tiempo.
- Después de que el cronómetro se haya programado, no será posible establecer o seleccionar otra opción en el panel de control, excepto el botón "**PARAR/Borrar**"

¿Cómo las microondas cocinan los alimentos?

En un horno microondas la electricidad es convertida en microondas por el magnetrón

Reflexión: Las microondas rebotan en paredes metálicas y en la ventanilla de la puerta metálica

Absorción: Las microondas hacen que las moléculas del agua vibren lo que causa fricción, es decir, calor. Este calor luego cocina el alimento. Las microondas también son atraídas por las partículas de la grasa y del azúcar, y los alimentos con alto contenido de dichas materias se cocinarán más rápidamente. Las microondas también pueden penetrar una profundidad de 4-5 cm (1.5-2 pulgadas) y a medida que el calor se expande a través del alimento por medio de la conducción, tal como en un horno tradicional, el alimento se cocina desde la parte externa hacia la interna.

Trasmisión: Las microondas pasan a través de los recipientes que contienen el alimento que está siendo cocinado y son absorbidas por las moléculas de agua contenidas en el alimento, todos los alimentos contienen agua en una cantidad mayor o menor.

Cocinar en microondas

- Pulse el botón "**Potencia**" para elegir la potencia de microondas. Los iconos  y  o  se ilumina.
- Pulse las teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.
- Pulse el botón "**INICIO/ 30 seg.**" para empezar a cocinar, y el tiempo restante de cocción será mostrado en la pantalla.
- Los indicadores  y  o  parpadearán durante el proceso de cocción



IMPORTANTE

En el proceso de cocción, si el botón "**PARAR/Borrar**" es pulsado o si no hay operación dentro de un minuto, el horno volverá a la configuración previamente programada de forma automática.

Guía para descongelar

- No descongele carne cubierta o envuelta en bolsas y en papel aluminio. Retire siempre la envoltura externa y la bandeja que la contiene. Utilice sólo recipientes refractarios.
- Empiece a descongelar el pollo completo con las pechugas hacia abajo y la carne de res con la parte grasosa hacia abajo
- La forma en que vienen empacados los alimentos altera el tiempo de descongelamiento. Las formas rectangulares poco profundas se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Inspeccione el alimento después de que haya transcurrido 1/3 del tiempo de descongelamiento. Usted puede voltear, cortar, redistribuir o retirar porciones descongeladas del alimento.
- Durante el descongelamiento, voltee los alimentos en el recipiente para una descongelación más homogénea, abra la puerta del horno e inspeccione el alimento. Siga las técnicas que se indican en los siguientes ítems para obtener óptimos resultados de descongelamiento.
- Cierre la puerta del horno, pulse el botón "**INICIO/30 seg**" para completar el descongelamiento
- Al descongelar, el alimento debe estar frío pero suavizado en todas las áreas. Si aún continúa ligeramente congelado, retórnalo al horno microondas por unos cuantos segundos o permita que repose por unos minutos. Después de descongelar, permita que el alimento repose entre 5 y 60 minutos si aún persisten áreas congeladas.
- Aves y pescados pueden ser colocados bajo agua fría corriente hasta que se descongelen
- **Voltear:** Asados, costillas, porciones de aves, pechugas de pavo, perros calientes, salchichas, bistec, chuletas.
- **Redistribuir:** Corte o separe bistec, chuletas, hamburguesas, carne molida, piezas de pollo o de mariscos, trozos de carne como carne guisada.
- **Proteger:** Utilice pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger áreas muy delgadas o extremos de alimentos que no tienen formas uniformes tales como las alas de pollo. Para evitar la producción de chispas eléctricas, no permita que el papel aluminio esté a una distancia de 2.54 cm (1 pulgada) de las paredes del horno o de la puerta.
- **Retirar:** Para evitar que se cocinen las porciones en proceso de descongelamiento. Verifique los alimentos y retírelos del horno cuando no haya presencia de hielo. Esto puede acortar el tiempo de descongelamiento para alimentos que pesen menos de 1 350 gramos (3 libras).

Tabla para descongelar

Item y peso	Tiempo		Técnicas especiales
	Descongelado	Reposo	
Carne de res			
Picada	13-15 min	15-20 min	Separe y retire porciones congeladas
Guisada 1 1/2 lb (680 g)	15-18 min	25-30 min	Sepárela y redistribuya una vez
4 Pastelillos 4 oz (113 g)	12-14 min	15-20 min	Voltear a la mitad del tiempo de cocción
Carne de cerdo			
Costillas 1 1/2 (680 g)	12-14 min	25-30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Chuletas 5 oz (142 g)	13-15 min	25-30 min	Sepárela y redistribuya una vez
Picada 1 lb (454 g)	13-15 min	15-20 min	Separe y retire porciones congeladas

Utensilio	Comentarios
Recipientes desechables de poliéster	USO RECOMENDADO Algunos alimentos congelados son empacados en estos recipientes. No programe tiempos de cocción altos.
Empaques para comidas rápidas a) Recipientes de icopor	USO RECOMENDADO Pueden ser utilizados para calentar el alimento. El sobrecalentamiento puede ocasionar que el poliéster se derrita. No programe tiempos de cocción altos.
b) Recipientes de papel o periódico	USO NO RECOMENDADO Puede encenderse.
c) Papel reciclado o metal	USO NO RECOMENDADO Puede causar chispa eléctrica.
Cristal a) Vasijas especiales para llevar el alimento del horno a la mesa.	USO RECOMENDADO Pueden ser utilizadas, a menos que tenga decoración metálica.
b) Vasijas de cristal fino	USO RECOMENDADO Pueden ser utilizadas para calentar alimentos o líquidos.
c) Jarrones de cristal	USO RECOMENDADO El cristal muy delgado puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente. La tapa debe ser retirada. Sólo son aptas para calentar.
Metal a) Platos b) Bolsas para congelar	USO NO RECOMENDADO Pueden ocasionar chispas eléctricas o fuego.
Papel a) Platos, tazas, servilletas y papel de cocina b) Papel reciclado	USO NO RECOMENDADO Puede ocasionar chispas eléctricas o fuego.
Plástico a) Recipientes	USO RECOMENDADO Particularmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden torcerse o descolorarse cuando se someten a temperaturas altas. No use melamina plástica.
b) Película adherente	USO RECOMENDADO Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar el alimento. Tenga sumo cuidado cuando la retire puesto que escapará vapor muy caliente.
c) Bolsas para congelar	USO LIMITADO No deben ser herméticas. Si es necesario pinchelas con un tenedor.
Papel cera o engrasado	USO RECOMENDADO Pueden ser utilizadas para retener la humedad y evitar salpicaduras.

Tabla 5.

Cocción rápida

- Le permite cocinar muchos de sus platos favoritos simplemente pulsando los botones del 1 al 6.
- Cuando usted pulsa el botón 1, 2, 3, 4, 5 ó 6, la pantalla mostrará un tiempo de cocción que se muestra en la siguiente tabla.
- El horno microondas inicia la cocción inmediatamente después de pulsar uno de los botones de "Cocción rápida" entre 1 y 6. Al terminar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 "beeps".

Botón a pulsar	Tiempo cocción (minutos)
1	1:00
2	2:00
3	3:00
4	4:00
5	5:00
6	6:00

Tabla 3.

- Pulse el botón "INICIO/ 30 seg." para aumentar el tiempo de cocción; el tiempo de cocción máximo es de 99 minutos y 59 segundos.

**IMPORTANTE**

Cada vez que pulse el botón "INICIO/ 30 seg." puede aumentar la cocción por 30 segundos. Sin embargo, la operación no funcionará bajo la función "Descongelación por peso".

Descongelación por peso

- Pulse el botón "Descongelación por peso". La pantalla mostrará dEF 1 y los indicadores y se encenderán.

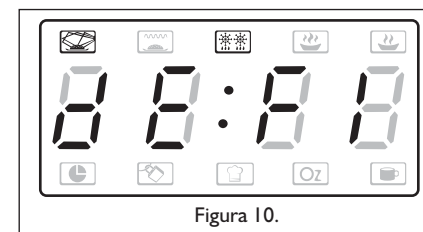


Figura 10.

- Pulse los botones numéricos en el panel para seleccionar el peso en onzas (oz) del alimento a descongelar. El indicador se iluminará y la pantalla mostrará la cifra que usted ingresó. El peso está dado por onzas (oz) y el horno puede ser programado entre 4 y 100 oz.
- Si el valor de peso ingresado no está dentro de 4 ~ 100 onzas, la entrada no será válida. La alarma ("beep") no sonará y la unidad no funcionará hasta que los números ingresados sean los correctos.
- Pulse el botón "INICIO/ 30 seg." para iniciar la descongelación y el tiempo de cocción restante se mostrara en la pantalla. Los indicadores y parpadearán durante el proceso de cocción.

Tiempo de descongelación

- Pulse el botón "Tiempo de descongelación". La pantalla mostrará **dEF 2** y los indicadores y se encenderán.

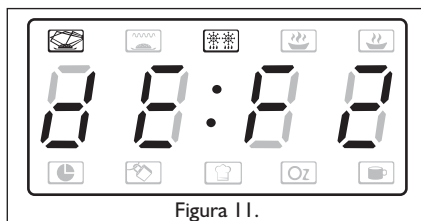


Figura 11.

- Pulse los botones numéricos en el panel para seleccionar el tiempo de descongelación. El rango de tiempo permitido entre 00:01 ~ 99:99.
- La potencia de microondas predeterminada es de nivel 3 (PL3). Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el botón "Potencia" una vez, y la pantalla mostrará "PL 3", a continuación, pulse el teclado numérico del nivel de potencia que desea.
- Pulse el botón "INICIO/ 30 seg" para iniciar la descongelación y el tiempo de cocción restante se mostrará en la pantalla. Los indicadores y parpadeará durante el proceso de cocción.

Crispetas

Modo automático

- Pulse el botón "Crispetas". Los indicadores , y se encenderán.
- Pulse el botón "Crispetas" una vez para una bolsa de crispetas de 1.75 oz, dos veces para una bolsa de 3.0 oz y tres veces para una bolsa de 3.5 oz. Estos valores aparecerán en la pantalla.
- Cuando usted pulsa "Crispetas" una vez, la pantalla muestra 1.75 y a continuación pulse "INICIO/ 30 seg." la pantalla cambia a tiempo de cocción. El icono se apagará y los iconos , parpadearán durante el proceso de cocción. Al finalizar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 "beeps".
- Cuando usted pulsa "Crispetas" dos veces, la pantalla muestra 3.0 y a continuación pulse "INICIO/ 30 seg.", la pantalla cambia a tiempo de cocción. El icono se apagará y los iconos , parpadearán durante el proceso de cocción. Al finalizar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 "beeps".
- Cuando usted pulsa "Crispetas" tres veces, la pantalla muestra 3.5 y a continuación pulse "INICIO/ 30 seg.", la pantalla cambia a tiempo de cocción. El icono se apagará y los iconos , parpadearán durante el proceso de cocción. Al finalizar el tiempo de cocción el horno emitirá 5 "beeps".

Modo de tiempo auto ajustable

- Pulse el botón "Crispetas". Los indicadores , y se encenderán.
- Pulse el botón "Crispetas" una vez para una bolsa de crispetas de 1.75 oz, dos veces para una bolsa de 3.0 oz y tres veces para una bolsa de 3.5 oz. Estos valores aparecerán en la pantalla.
- Pulse el botón "Memoria". La pantalla mostrará el tiempo de cocción del peso programado, el indicador de minutos parpadeará.
- Ingrese el nuevo tiempo utilizando los números del panel que desea programar.

Producción de chispas eléctricas

Si usted nota producción de chispas eléctricas, pulse el botón "PARAR/Borrar" y corrija el problema. Producción de chispas en el horno microondas es el término para centellas en el horno. Esta situación es causada por:

- Metal o papel aluminio que toca el lado del horno. Papel aluminio no moldeado al alimento (bordes dirigidos hacia arriba actúan como antenas).
- Metal, tal como tapas de botellas, pinzas para aves o platos ornamentados con oro, presentes en el horno microondas.
- El uso en el horno microondas de toallas de papel reciclado que contienen pequeños pedazos de metal.

Tabla de conversión

Medidas de peso		Medidas de volumen		Medidas por cuchara	
14 g	½ oz	28 ml	1 oz completa	3,75 ml	¼ de cucharada
28 g	1 oz	85 ml	3 oz completas	7,5 ml	½ cucharada
55 g	2 oz	142 ml	5 oz completas	15 ml	1 cucharada
113 g	4 oz	284 ml	10 oz completas	30 ml	2 cucharadas
170 g	6 oz	568 ml	20 oz completas	45 ml	3 cucharadas
226 g	8 oz	852 ml	30 oz completas	75 ml	5 cucharadas
454 g	16 oz	1136 ml	40 oz completas	150 ml	10 cucharadas

Tabla 4.

Guía de utensilios para usar en el microondas

- Utilice sólo utensilios refractarios (apropiados para ser utilizados en hornos microondas)
- Para cocinar en el horno microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar el alimento, sin ser reflejadas o absorbidas por el recipiente utilizado. Se debe tener sumo cuidado al seleccionar el utensilio. Si el utensilio es rotulado con la palabra "refractario" o apto para microondas, usted no tiene porque preocuparse. La siguiente es una lista de varios utensilios e indica cómo deben ser utilizados en el horno.

Utensilio	Comentarios
Papel aluminio especial para microondas	El cual bloquea las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que esté bien ajustado en el área donde se han colocado los alimentos ya que podría ocasionar un arco eléctrico.
Recipiente para pan/queso	USO RECOMENDADO No precalentamiento por más de 8 minutos
Porcelana y loza	USO RECOMENDADO La porcelana, vajillas de barro y loza vitrificada son usualmente aptas, a menos que tengan decoración metálica.

Función memoria

Pulse el botón **"Memoria"** para elegir una de las cinco opciones para almacenar un procedimiento. Cuando el botón memoria es pulsado consecutivamente, la pantalla mostrará 1, 2, 3, 4 y 5.

Ejemplo: Para almacenar un procedimiento en la memoria número 2 utilizando el 80% de la potencia del horno microondas por un tiempo de 3 minutos y 20 segundos, siga los siguientes pasos:

- Pulse el botón **"Memoria"** dos veces, la pantalla muestra "2".
- Pulse el botón **"Potencia"** tres veces hasta que "PL8" aparezca en la pantalla.
- Pulse el panel numérico para ingresar "3", "2", "0" (tiempo de cocción).
- Pulse el botón **"Memoria"** para guardar la configuración. El horno emitirá 1 "beep". Pulse el botón **"INICIO/ 30 seg."** después de realizar los pasos anteriores, el procedimiento será guardado en la memoria 2 y el horno microondas iniciará la cocción.
- Para utilizar el tiempo programado en la memoria número 2 del horno, pulse el botón **"Memoria"** dos veces, la pantalla mostrará "2", luego pulse **"INICIO/ 30 seg."** Los indicadores  y  ó  parpadearán durante el proceso de cocción.
- Este procedimiento será guardado en la memoria del horno hasta que no se desconecte o se corte la energía en el microondas. Si esto sucede, la programación de la memoria necesitará ser configurada nuevamente.

Visualizando el reloj y la potencia del microondas durante el proceso de cocción

- Durante el proceso de cocción, pulse el botón **"Reloj"**. La pantalla mostrará la hora programada en el reloj durante tres segundos.
- Durante el proceso de cocción, pulse el botón **"Potencia"**. La pantalla mostrará la potencia de cocción seleccionada en el horno microondas. Después de tres segundos, el horno mostrará el tiempo restante de cocción. Al finalizar cada proceso de cocción el horno emitirá 5 "beeps".

Para programar el tiempo de cocción siempre es necesario programar inicialmente el nivel de potencia.

Función de bloqueo para niños

- Pulse el botón **"PARAR/Borrar"** durante 3 segundos, el horno emitirá un sonido (beep) prolongado que indica que el bloqueo de los niños ha sido activado. El indicador de bloqueo  se encenderá en la pantalla. Observe otros indicadores que se encenderán en la pantalla, ver figura 21.
- Para desbloquear, pulse el botón **"PARAR/Borrar"** durante 3 segundos, el horno emitirá un sonido (beep) prolongado que indica que el bloqueo de los niños ha sido desactivado. Al finalizar cada proceso de cocción el horno emitirá 5 "beeps".

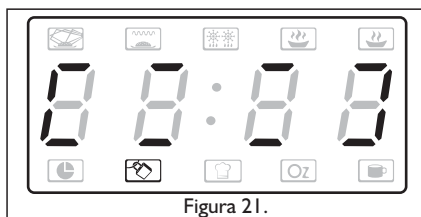


Figura 21.



IMPORTANTE

Este producto no está diseñado para ser usado por personas con problemas físicos, sensoriales o mentales o que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que se les esté brindando supervisión o instrucción con respecto al uso del producto por parte de una persona responsable.

- Pulse el botón **"Memoria"**, para guardar la configuración. Si pulsa **"INICIO/ 30 seg."**, el horno funcionará con el nuevo tiempo de cocción programado. Los indicadores  y  parpadearán durante el proceso de cocción.

Se pueden cambiar el tiempo de cocción. Por ejemplo: para establecer uno de 3 minutos y 15 segundos en la función **"Crispetas"**

- **A.** Pulse el botón **"Crispetas"** una vez o dos veces. La pantalla mostrará "1.75" y "3.0" respectivamente. A continuación, pulse el botón **"Memoria"**. La pantalla mostrará el tiempo de cocción por defecto del peso actual programado. (que no es 0:00), por ejemplo 1'30". En la pantalla el primer número "1" parpadea, pulse el número 3, el segundo número "3" parpadea, pulse número 1; el tercer número "0" parpadea, pulse el número "5". Pulse el botón **"Memoria"**, una vez más para guardar la configuración actual. Si pulsa **"INICIO/ 30 seg."**, el horno funcionará con el nuevo tiempo de cocción (3'15") programado.
- **B.** Para cambiar el tiempo de cocción, repita el paso (A), en primer lugar, la pantalla mostrará tiempo (3:15), pulse los botones numéricos para que ingrese un nuevo tiempo, repita el paso (B).
- Cuando haya modificado el tiempo de cocción, cada vez que pulse el botón **"Crispetas"**, la pantalla mostrará el tiempo previamente programado para 1,75 oz- 3,0 oz ó 3,5 oz
- Para programar los valores originales de fábrica, pulse el botón **"Crispetas"**, por un tiempo superior a tres segundos, la alarma sonará una vez ("beep"), y la pantalla mostrará la indicación "POP".



IMPORTANTE

- Use el maíz especial para ser horneado en el microondas
- Si el maíz preempacado es de tamaño diferente al peso recomendado, no utilice el botón **"Crispetas"**, siga las instrucciones provistas por el fabricante.
- Coloque la bolsa en el horno siguiendo las instrucciones dadas por el fabricante
- Hornee sólo una bolsa a la vez
- Abra la bolsa cuidadosamente después de hornear
- No recaliente los granos de maíz que no se cocinaron
- No abandone el horno mientras esta horneando crispetas
- No prepare crispetas en bolsas de papel a menos que sean las preparadas comercialmente para hacer crispetas en horno microondas. Los granos de maíz pueden recalentarse e iniciar el fuego en una bolsa de papel.
- No coloque bolsas de crispetas de maíz empacadas directamente sobre el plato giratorio de vidrio del horno
- Coloque los paquetes en un recipiente de vidrio apto para microondas o en un plato de cerámica para evitar el recalentamiento y que se agriete el plato giratorio de vidrio.
- No exceda el tiempo de cocción sugerido por los fabricantes de las crispetas. Más tiempo de cocción no produce más crispetas. Recuerde, la bolsa de crispetas y el plato giratorio de vidrio puede estar muy caliente después de la preparación de crispetas; tenga mucho cuidado al retirar la bolsa de crispetas.

Papas

- **Primera opción (una cocción de 5 minutos y 30 segundos):** Pulse el botón "PAPAS" una vez para una cantidad aproximadamente 230 gramos
- **Segunda opción (una cocción de 7 minutos y 30 segundos):** Pulse el botón "PAPAS" dos veces para una cantidad aproximadamente 460 gramos
- **Tercera opción (una cocción de 9 minutos y 30 segundos):** Pulse el botón "PAPAS" tres veces para una cantidad aproximadamente 690 gramos.

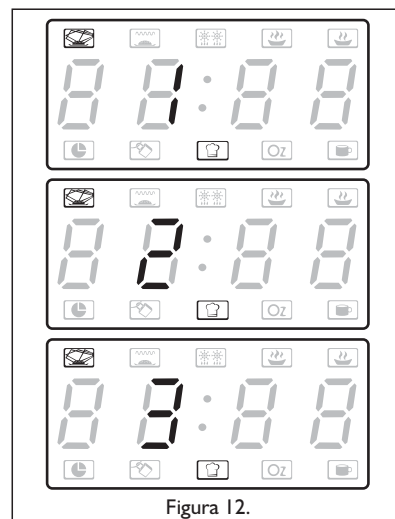


Figura 12.

- Por ejemplo, cuando usted pulsa el botón "PAPAS" una vez, la pantalla muestra 1.
- Pulse "INICIO/ 30 seg." para dar inicio a la cocción. La pantalla muestra el tiempo de cocción y el horno empieza a cocinar. Los indicadores y parpadearán durante el proceso de cocción.
- Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "beeps"

Pizza

- **3,0 oz (una cocción de 40 segundos)**
Pulse el botón "PIZZA" una vez
- **6,0 oz (una cocción de 1 minuto)**
Pulse el botón "PIZZA" dos veces
- **9,0 oz (una cocción de 1 minuto y 20 segundos).**
Pulse el botón "PIZZA" tres veces

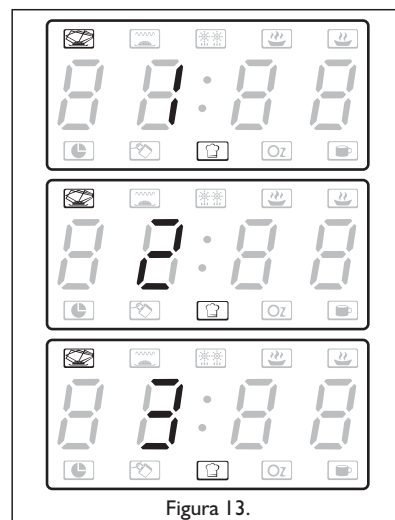


Figura 13.

- Por ejemplo, cuando usted pulsa el botón "PIZZA" dos veces, la pantalla muestra 2.

- Pulse el botón "INICIO/ 30 seg." para empezar a cocinar; el tiempo restante de cocción será mostrado en la pantalla. Los indicadores y parpadearán durante el proceso de cocción.

Función Multi-etapa de cocción

- Dos funciones se pueden configurar para cocinar en la función multi-etapa de cocción. Si una de las funciones es la descongelación, entonces la función descongelación comenzará primero automáticamente.

**IMPORTANTE**

En cocción automática no se puede utilizar la función Multi-etapa de cocción

Ejemplo: si usted desea cocinar con una energía de microondas en un 80% durante 5 minutos y seguidamente con una energía de microondas en un 60% durante 10 minutos. Los pasos para la programación son los siguientes:

- Pulse el botón "Potencia" varias veces para seleccionar la potencia del microondas en un 80%. En la pantalla se visualizará "PL8"
- Pulse las teclas numéricas "5", "0", "0" para ajustar el tiempo de cocción
- Pulse el botón "Potencia" varias veces para seleccionar la potencia del microondas en un 60%. En la pantalla se visualizará "PL6"
- Pulse las teclas numéricas "1", "0", "0", "0" para ajustar el tiempo de cocción
- Pulse el botón "INICIO/ 30 seg." para empezar a cocinar.
- Los indicadores y ó parpadearán durante el proceso de cocción

Función de cocción diferida

Programa el reloj del horno microondas. (Consulte las instrucciones de ajuste del reloj). Programe la hora y la duración del tiempo de cocción.

Ejemplo: Si usted quiere cocinar los alimentos con energía de microondas al 100% durante 10 minutos. Programe el Horno de la siguiente manera:

- Pulse el botón "Potencia" una vez para seleccionar una potencia de horno microondas en un 100%.
- Pulse las teclas numéricas "1", "0", "0", "0" para ajustar el tiempo de cocción
- **¡Ten cuidado!** no pulse el botón "INICIO/ 30 seg." Que da inicio a la cocción.
 - Pulse el botón "Reloj". Verifique que la hora sea la correcta en la pantalla.
 - Pulse el panel numérico para que ingrese la hora deseada para la activación del microondas. Por ejemplo: si desea que el horno inicie la cocción a las 12:12, se debe pulsar en el panel "1", "2", "1", "2"
 - Pulse el botón "Am/Pm" para seleccionar Am o Pm (12:12 Am ó 12:12 Pm)
 - Pulse el botón "INICIO/ 30 seg." para confirmar la programación de la hora deseada en que el horno empezará la cocción. Una vez confirmada la hora, la pantalla mostrará la hora actual y el icono del reloj parpadeará.
 - Una vez el reloj marque la hora programada, el horno comenzará la cocción según el tiempo programado. El horno emitirá 5 "beeps" cuando finalice el tiempo de cocción.
- Los indicadores y ó parpadearán durante el proceso de cocción



IMPORTANTE

Si ha pasado la mitad del tiempo programado en la función "dorador", es normal que el horno se detenga y suena dos veces (2 beeps). Usted puede simplemente pulsar el botón "INICIO/ 30 seg." para continuar con la cocción. Para tener un mejor efecto de cocción, se deben voltear los alimentos ubicados en la parrilla, cerrar la puerta y luego pulsar "INICIO/ 30 seg." para continuar con la cocción. Si no se realiza ninguna operación en 1 minuto, el horno seguirá trabajando y sonará una vez (1 beep).



IMPORTANTE

Cuando utilice la función dorador/ parrilla

- No abra la puerta muy a menudo, ya que la temperatura al interior del horno puede disminuir y la cocción puede no ser la adecuada en el tiempo programado.
- Nunca toque la ventanilla del horno ni el interior metálico del mismo al introducir o retirar alimentos ya que la temperatura al interior del mismo y en la puerta es muy alta.
- Cuando esté utilizando estas funciones, tenga cuidado ya que el plato giratorio de vidrio y la parrilla estarán muy calientes al tacto, utilice guantes para horno o agarra ollas mientras está manipulando estos componentes.

Función "Microondas + Dorador"



IMPORTANTE

No utilice la parrilla suministrada con este producto en la función "Microondas + Dorador"

- Pulse el botón "Dorador" dos veces para elegir la **función combinación 1 "Microondas + Dorador: Combinación 1:** (55% microondas + 45% dorador), la pantalla mostrará "C-1": Los indicadores y se encenderán.
- Pulse el botón "Dorador" tres veces para elegir la **función combinación 2 "Microondas + Dorador: Combinación 2:** (36% microondas + 64% dorador), la pantalla mostrará "C-2": Los indicadores y se encenderán.

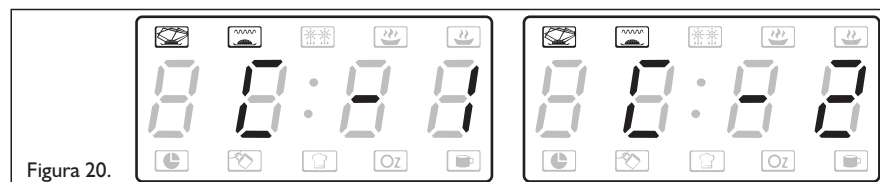


Figura 20.

- Programe el tiempo de cocción, el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.
- Por ejemplo: Para programar 12 minutos y 50 segundos, pulse el botón "Dorador" dos veces para seleccionar "C1" ó tres veces para seleccionar "C2", luego pulse "1", "2", "5", "0" en orden.

- Pulse "INICIO/ 30 seg." para dar inicio a la cocción la pantalla muestra el tiempo de cocción y el horno empieza a cocinar. Los indicadores y parpadearán durante el proceso de cocción. Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "beeps"

Carne

- **4,0 oz (una cocción de 9 minutos)**
Pulse el botón "CARNE" una vez
- **8,0 oz (una cocción de 13 minutos)**
Pulse el botón "CARNE" dos veces
- **16,0 oz (una cocción de 21 minutos)**
Pulse el botón "CARNE" tres veces

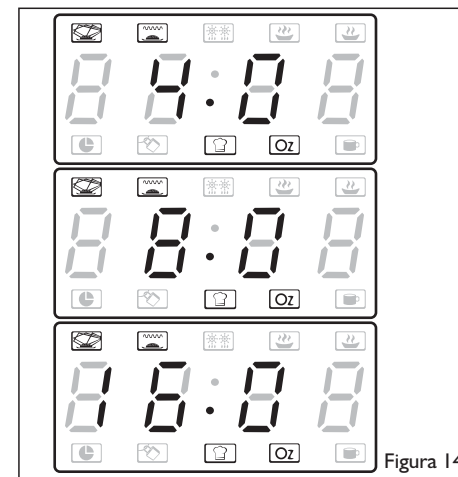


Figura 14.

- Por ejemplo, cuando usted pulsa el botón "CARNE" dos veces, la pantalla muestra 8,0. Los íconos , y se encenderán.
- Pulse el botón "INICIO/ 30 seg." para dar inicio a la cocción. La pantalla muestra el tiempo de cocción y el horno empieza a cocinar. Los indicadores , y parpadearán durante el proceso de cocción y el indicador se apagará. Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "beeps"

Plato de comida

- **9,0 oz (una cocción de 2 minutos, 30 segundos):** Pulse el botón "Plato de comida" una vez.
- **12,0 oz (una cocción de 3 minutos):** Pulse el botón "Plato de comida" dos veces.
- **18,0 oz (una cocción de 4 minutos):** Pulse el botón "Plato de comida" tres veces.

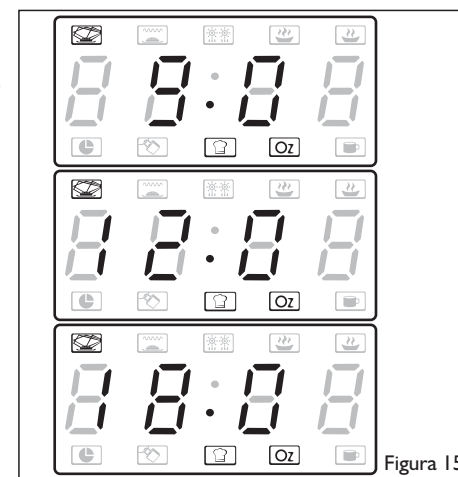


Figura 15.

- Por ejemplo, cuando usted pulsa el botón "Plato de comida" dos veces, la pantalla muestra 12,0.

- Pulse "INICIO/ 30 seg.", para dar inicio a la cocción. la pantalla muestra el tiempo de cocción y el horno empieza a cocinar. Los indicadores  y  parpadearán durante el proceso de cocción. Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "beeps"

Pollo

- 4,0 oz (una cocción de 10 minutos): Pulse el botón "POLLO" una vez
- 8,0 oz (una cocción de 15 minutos): Pulse el botón "POLLO" dos veces
- 12,0 oz (una cocción de 20 minutos): Pulse el botón "POLLO" tres veces
- 16,0 oz (una cocción de 25 minutos): Pulse el botón "POLLO" cuatro veces

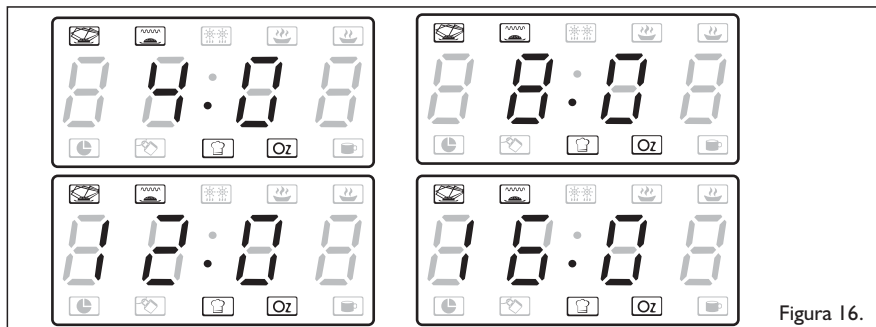


Figura 16.

- Por ejemplo, cuando usted pulsa el botón "POLLO" dos veces, la pantalla muestra 8,0. Los íconos , ,  y  se encenderán.
- Pulse "INICIO/ 30 seg.", para dar inicio a la cocción. la pantalla muestra el tiempo de cocción y el horno empieza a cocinar. Los indicadores ,  y  parpadearán durante el proceso de cocción y el indicador  se apagará. Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "beeps"

Vegetales frescos

- 4,0 oz (una cocción de 2 minutos, 30 segundos): Pulse el botón "Vegetales frescos" una vez
- 8,0 oz (una cocción de 4 minutos): Pulse el botón "Vegetales frescos" dos veces.
- 16,0 oz (una cocción de 6 minutos): Pulse el botón "Vegetales frescos" tres veces.

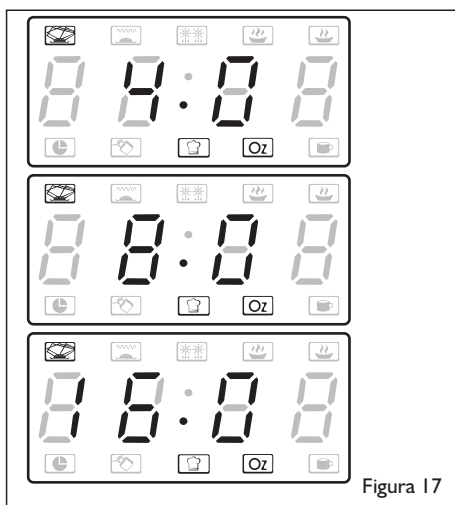


Figura 17

- Por ejemplo, cuando usted pulsa el botón "Vegetales frescos" tres veces, la pantalla muestra 16,0. Los íconos ,  y  se encenderán.
- Pulse "INICIO/ 30 seg.", para dar inicio a la cocción. La pantalla muestra el tiempo de cocción y el horno empieza a cocinar. Los indicadores  y  parpadearán durante el proceso de cocción. El indicador  se apagará. Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "beeps"

Vegetales congelados

- 4,0 oz (una cocción de 3 minutos): Pulse el botón "Vegetales congelados" una vez.
- 8,0 oz (una cocción de 4 minutos, 40 segundos): Pulse el botón "Vegetales congelados" dos veces.
- 16,0 oz (una cocción de 7 minutos, 40 segundos): Pulse el botón "Vegetales congelados" tres veces.

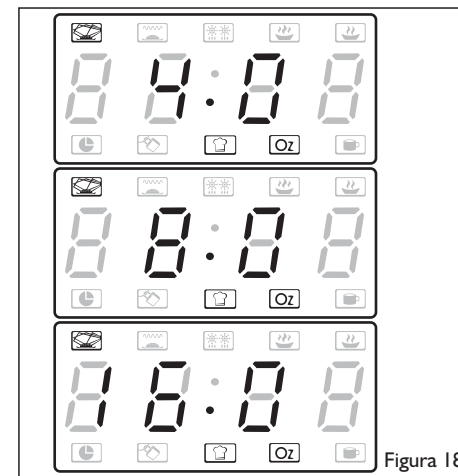


Figura 18.

- Por ejemplo, cuando usted pulsa el botón "Vegetales congelados" dos veces, la pantalla muestra 8,0. Los íconos ,  y  se encenderán.
Pulse "INICIO/ 30 seg.", para dar inicio a la cocción. La pantalla muestra el tiempo de cocción y el horno empezará a cocinar. Los indicadores  y  parpadearán durante el proceso de cocción. El indicador  se apagará. Al terminar el tiempo de cocción, el horno emitirá 5 "beeps"

Función dorador

- Ubicar los alimentos sobre la parrilla que es suministrada con el producto.
- Pulse el botón "Dorador" una vez para elegir la función "Dorador". La pantalla mostrará "G-1". EL indicador  se encenderá.

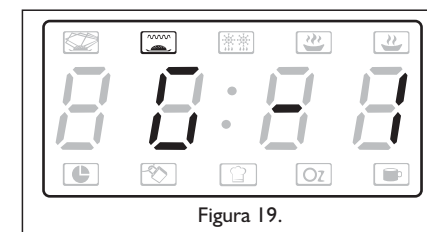


Figura 19.

- Programe el tiempo de cocción, el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.
- Por ejemplo: Para programar 12 minutos y 50 segundos, pulse "1", "2", "5", "0" en orden.
- Pulse el botón "INICIO/ 30 seg." para empezar a cocinar; el tiempo restante de cocción será mostrado en la pantalla. El indicador  parpadeará durante el proceso de cocción.